

**【별지 제8호 서식】**

**동양조리전공 교과목 해설**

**□ 식생활과 건강(Food and Health)**

식생활과 건강 교과목은 인간의 생명 유지와 건강 증진을 위한 영양소의 기능과 역할을 이해하고, 올바른 식생활 관리 및 식습관 개선을 위한 기초 지식을 다루는 과목이다. 특히 영양소의 균형, 식사 구성의 원리, 생애주기별 영양 관리, 비만·생활습관병 예방을 위한 식생활 지침 등을 중심으로 학습한다. 이를 통해 학생들은 조리 및 식품 분야에서 건강지향적 메뉴 개발과 영양관리 능력을 갖춘 전문가로 성장할 수 있는 기반을 마련한다.

**■ 전공능력과의 연계성**

본 교과목은 조리예술학부 학생들이 조리와 영양의 상호관계를 이해하고, 식생활 개선 및 건강증진을 위한 실천적 역량을 기르는 데 중요한 기초 교과목이다. 전문조리인으로서 다양한 식재료와 조리법을 활용해 균형 잡힌 식단을 설계하고, 소비자의 건강과 만족도를 동시에 고려한 메뉴 기획 및 영양관리 능력을 향상시킬 수 있다.

또한, 향후 조리사 자격시험 및 영양 관련 자격 준비에 필요한 기초이론을 제공하며, 조리현장에서 요구되는 영양적 사고력, 식습관 분석 능력, 건강지향 메뉴 개발 능력과 직결되는 교과목이다.

**□ 동양기초조리 I(Basic Chinese Cuisine Practice I)**

중국의 음식문화를 익히고 기본이론과 초급과정을 습득 할 수 있는 기준으로 기술을 연마한다.

**■ 전공능력과의 연계성**

상기 교과목은 중식조리사자격증 취득에 필수교과이며, 중식전문조리식당, 중식외식업체, 뷔페 레스토랑 업체 등의 업장에서 바로 활용이 가능한 교과목이다.

**□ 와이즈진로탐색(WISE Career Exploration)**

본 교과목은 학생들이 자신의 흥미, 가치관, 성향, 강점을 탐색하고 이해함으로써 자기 자신에 대한 인식을 확장하고, 개인의 진로 적성을 발견하도록 돕는 교과목이다. 다양한 자기탐색 활동과 성찰 과정을 통해 학생들은 스스로의 특성과 가능성을 객관적으로 이해하고, 삶과 학습 전반에 대한 방향성을 모색한다. 또한 자기이해를 바탕으로 한 진로 성찰과 목표 설정을 통해 주체적인 삶의 태도를 기르고, 변화하는 환경 속에서도 흔들리지 않는 자기 성장의 기반을 마련하는 것을 목적으로 한다.

**□ 동양기초조리 II(Basic Japanese Cuisine practice II)**

일식요리에 적용되는 기본 레시피를 체계적으로 학습하여 실무적인 능력을 배양하고자 한다.

**■ 전공능력과의 연계성**

상기 교과목은 실무에서 통용되는 초급 요리 칼같이 채소 손질 및 기본전처리 과정 실무능력 배양한다.

**□ 아시아기초조리실습(Asian Basic Cooking Practice)**

인도, 터키, 태국의 요리문화를 이해하고 기본 조리법을 익히는데 중점을 둔다. 또한 산업현장과 창업에서 활용하고 응용할 수 있는 각 나라의 대표 요리의 조리방법을 실습을 통하여 익히고 숙련시킨다.

■ 전공능력과의 연계성

상기 교과목은 아시아조리 계열 업장으로서의 취업을 위해 필요한 교과목이다.

□ 조리과학(Culinary Science)

조리과학은 식품의 조리 과정에서 일어나는 물리적·화학적 변화를 과학적으로 이해하는 교과목이다. 식재료의 조리 전·후 변화(단백질 변성, 전분의 호화 및 노화, 지방의 산패, 색·향·질감의 변화 등)를 실험적으로 관찰하고, 이러한 변화가 조리 품질과 관능적 특성에 미치는 영향을 학습한다. 또한, 조리조건(가열, 냉각, 수분, pH, 염농도 등)에 따른 반응 메커니즘을 이해하여 효율적이고 품질이 우수한 조리법 개발에 응용할 수 있는 과학적 사고력을 함양한다.

■ 전공능력과의 연계성

본 교과목은 전문조리인으로서 조리 현상에 대한 이론적 근거와 실험적 이해를 통해 조리기술의 과학적 원리를 체계적으로 습득하게 하는 핵심 전공기초과목이다.

식품학, 식품위생학, 영양학 등 기초 교과목에서 습득한 지식을 바탕으로 조리 시 발생하는 화학적 변화의 원리를 분석함으로써 조리품질 향상 및 메뉴개발 능력을 배양할 수 있다. 또한, 실험을 통해 데이터 분석 및 문제해결능력을 기르며, 실제 현장에서의 과학적 조리관리, 품질표준화, 공정개선 등에 직접 활용되는 실무적 전공능력을 강화한다.

□ 식품학(Food Chemistry)

식품이 가지고 있는 영양소의 물리 화학적 특성을 이해하고, 이들이 수세, 가열, 조미 등의 조리조작에서 일어나는 품질의 변화들을 이해한다.

■ 전공능력과의 연계성

상기 교과목은 전문조리사의 직업을 가진 조리인은 실무이전에 식품재료에 대한 충분한 지식과 식품에 대한 영양과 원리를 알고 조리사시험응시를 위한 이론교과로서 조리분야의 전반적 지식을 다루는 기초교과목이다.

□ 아시아조리창업실습(Asian Cuisine for Start-Up Practice)

본 교과목은 아시아 각국의 대표적인 조리 기법과 식문화를 기반으로, 외식 창업에 필요한 메뉴 개발 및 실습 중심의 교육을 제공한다. 학생들은 한식, 중식, 일식, 동남아시아 조리의 핵심 요소를 이해하고 이를 응용하여 창업형 메뉴를 기획·제작한다. 또한 원가 관리, 메뉴 콘셉트 설정, 조리 공정 표준화 등 실질적인 외식 창업 실무를 실습을 통해 경험함으로써, 아시아 조리를 기반으로 한 실전형 창업 역량을 함양한다.

■ 전공 연계성

본 교과목은 동양·아시아 조리 전공에서 습득한 조리기술, 식재료 이해, 지역별 식문화 지식을 창업 실무와 직접 연계하는 교과목이다. 전공 이론과 실습을 바탕으로 한 메뉴 개발 및 창업 실습을 통해 학생들은 아시아 조리 전문성을 강화하고, 외식 창업 및 전공 관련 산업 분야에서 요구되는 실무형 문제 해결 능력과 창의적 기획 역량을 종합적으로 기를 수 있다.

□ 초급일식조리창업실습(Basic Japanese Culinary Entrepreneurship Practice)

초급일식창업실습은 학생들이 일식 조리의 기본 기술과 창업 실무 능력을 동시에 습득하도록 설계된 실습

중심 교과목이다. 스시, 덴푸라, 돈부리, 면류 등 일식의 대표 메뉴를 중심으로 조리기술, 식자재 관리, 위생 및 서비스 기법을 학습하며, 실제 창업 현장을 반영한 메뉴 개발·원가 산출·경영 시뮬레이션 등을 병행한다. 또한, 일본 음식문화의 이해와 더불어 일식 전문점 창업에 필요한 기획력, 경영감각, 현장대응능력을 종합적으로 함양한다.

■ 전공능력과의 연계성

본 교과목은 동양조리전공 학생들이 일식조리기술의 기초능력과 창업실무능력을 동시에 익히는 교과목으로, 조리창업능력, 실무융합능력, 현장문제해결능력과 밀접히 연계되어 있다. 이를 통해 학생들은 조리 현장에서 요구되는 일식메뉴 조리역량, 식재료 관리 및 위생관리 능력, 원가분석 및 수익구조 이해력, 소규모 창업 실무능력을 기를 수 있다. 특히, 교과목에서 수행하는 메뉴 기획 및 시제품 제작, 고객응대 실습, 점포운영 시뮬레이션 등은 향후 일식 창업 및 외식산업 진출을 위한 실질적 기반 능력으로 직결된다.

□ 초급중식조리창업실습(Basic Chinese Culinary Entrepreneurship Practice)

초급중식창업실습은 학생들이 중식 조리의 기본 기술과 창업 실무 능력을 동시에 익히도록 구성된 실습 중심 교과목이다. 탕류, 볶음류, 면류, 딤섬 등 중식의 대표 메뉴를 중심으로 기초 조리기술, 식자재 관리, 위생 및 서비스 기법을 학습하며, 실제 창업 현장을 반영한 메뉴 개발, 원가 산출, 점포 운영 시뮬레이션을 병행한다. 또한, 중국 음식문화의 이해를 바탕으로 지역별 중식 특성(광둥, 사천, 상해, 북경 등)을 비교·학습하여, 창의적인 메뉴 기획과 실질적인 창업 역량을 함양한다.

■ 전공능력과의 연계성

본 교과목은 동양조리전공 학생들이 중식조리기술의 기초역량과 외식창업실무능력을 동시에 습득하는 교과목으로, 조리창업능력, 실무융합능력, 현장문제해결능력과 밀접히 연계되어 있다.

□ 학업설계와역량개발 I (Academic Planning & Competency Development I)

교육과정을 능동적으로 해석하고 대학 생활의 장애 요인을 예측하고 이를 극복하기 위한 방안을 모색하며, 자신의 진로 목표에 부합하는 전공·교양·비교과 활동을 통합한 진로 로드맵을 설계한다.

□ 영양학(Nutrition)

식품재료를 탄수화물, 지방, 단백질, 무기질, 물, 비타민으로 분석하고 이들 영양소 하나하나가 인체에서 어떠한 역할을 하며, 이들 영양소의 과부족은 어떤 질병을 유발하는가를 이해함으로써 식품과 영양소에 대한 올바른 이해에 그 목적을 둔다.

■ 전공능력과의 연계성

상기 교과목은 조리사시험 응시를 위한 이론교과로서 조리 관련 모든 분야의 기초교과목이다.

□ AI와쿠킹콘텐츠(AI and Development of Cooking)

본 교과목은 실제 조리실기와 관련된 내용을 콘텐츠로 제작하는 방법과 기술을 익힌다. 이를 통하여 학생들이 필요한 다양한 조리콘텐츠를 직접 영상 자료화하고 편집하여 실생활에 활용할 수 있다. 상기 교과목은 콘텐츠제작에 필요한 기술과 방법을 익혀서 향후 콘텐츠 제작역량을 갖춘 조리전문가로서 전공취업역량을 높이고자 한다.

### ■ 전공능력과의 연계성

본 교과목은 조리예술 전공에서 요구되는 조리기술, 레시피 개발, 조리 공정 이해를 기반으로 이를 AI 및 디지털 콘텐츠 제작 기술과 결합한다. 학생들은 전공 실습에서 습득한 조리 지식과 실무 경험을 영상·콘텐츠 형태로 구현함으로써 조리전문가로서의 표현력과 전달력을 강화하고, 외식·식품·푸드미디어 분야 등 전공 관련 산업에서 요구되는 실무형 취업 역량을 체계적으로 함양할 수 있다.

### □ 심화일식조리창업실습(Advanced Japanese Culinary Entrepreneurship Practice)

일식창업조리심화실습은 기초 일식조리기술을 기반으로 고급 조리기법과 창업 실무능력을 심화 학습하는 교과목이다. 스시·사시미·가이세키·튀김·덮밥·면류 등 고급 일식 메뉴를 중심으로 정통 조리법과 현대적 메뉴 트렌드를 융합하여 실습한다. 학생들은 조리실무뿐 아니라 점포 콘셉트 기획, 메뉴 디자인, 식자재 원가관리, 위생관리, 고객서비스, 창업경영 시뮬레이션 등을 통합적으로 수행하며, 실제 일식 창업 과정에 필요한 전문성과 경영감각을 배양한다. 또한 일본 외식 트렌드, 지속가능한 식문화, 로컬 식자재 활용 등을 반영하여 창의적 메뉴 개발 및 브랜드화 능력을 함양한다.

### ■ 전공능력과의 연계성

본 교과목은 동양조리전공 학생들이 일식조리 전문역량과 창업경영능력을 통합적으로 강화하는 심화 실무 교과목으로, 조리창업능력, 창의메뉴개발능력, 현장문제해결능력과 밀접히 연계되어 있다. 이를 통해 학생들은 고급 일식조리기술, 메뉴기획·디자인 능력, 경영·원가분석 능력, 서비스 품질관리 능력을 체계적으로 습득하게 된다. 특히, 창업 프로젝트, 팀별 레스토랑 기획, 현장형 메뉴 경연 및 시제품 발표 등을 통해 실제 창업 실행력, 브랜드 기획력, 실무융합형 사고력을 강화할 수 있다. 결과적으로 본 교과목은 일식 외식업 창업, 프리미엄 다이닝 운영, 메뉴 컨설팅 등으로 진출할 수 있는 실질적 기반 역량을 길러주는 교과목이다.

### □ 심화중식조리창업실습(Advanced Chinese Culinary Entrepreneurship Practice)

중식창업조리심화실습은 기초 중식조리기술을 바탕으로 고급 조리기법과 창업 실무능력을 심화 학습하는 교과목이다. 탕수육, 팔보채, 유산슬, 마라탕, 짜장·짬뽕, 딤섬 등 대표 중식 메뉴를 중심으로 지역별 특색(광동, 사천, 상해, 북경 등)을 반영한 고급 조리법을 실습하며, 소스 조합, 식자재 손질, 불 조절, 식감 제어 등의 기술적 완성도를 향상시킨다. 또한, 실습을 통해 메뉴 콘셉트 기획, 원가 및 수익 구조 분석, 점포 운영 및 고객응대, 서비스 품질관리 등을 수행하며, 실제 중식 전문점 창업을 위한 경영감각과 실무역량을 기른다. 현대 외식 트렌드를 반영하여 퓨전 중식, 로컬 식재료 활용, 지속가능한 메뉴 개발 등의 창의적 실습도 병행한다.

### ■ 전공능력과의 연계성

본 교과목은 동양조리전공 학생들이 중식조리 전문역량과 창업실무능력을 고도화하는 심화 교과목으로, 조리창업능력, 창의메뉴개발능력, 실무융합능력, 현장문제해결능력과 밀접히 연계되어 있다. 이를 통해 학생들은 고급 중식조리기술, 메뉴기획 및 디자인 능력, 창업경영 분석력, 서비스 운영능력을 종합적으로 습득할 수 있다. 특히, 팀별 창업 프로젝트, 중식 레스토랑 시뮬레이션, 메뉴 경연 및 시제품 발표 등을 통해 현장 적용력과 실질적인 창업 실행력을 강화한다. 결과적으로 본 교과목은 학생들이 향후 중식 전문점 창업, 메뉴 컨설턴트, 외식 브랜드 개발자로 성장할 수 있는 핵심 기반 역량을 기르는 데 기여한다.

□ **학업설계와역량개발Ⅱ(Academic Planning & Competency DevelopmentⅡ)**

대학의 핵심 역량을 기반한 자신의 역량 수준을 진단 및 개발하고, 다양한 활동을 통해 자신의 역량을 강화하기 위한 구체적인 계획을 수립하고 실행하는 단계이다.

□ **식품위생학(Food Sanitation & Hygiene)**

식문화론의 기반 즉 국가, 지역, 시대에 따른 사람들의 생활방식에 따른 음식섭취의 양상이 사람에게 어떤 결과를 초래하고 있는지를 이해한 상태에서, 본 교과목은 좀 더 세밀하게 접근하여 식품 위생을 통하여 이 인간의 수명을 비롯한 건강상태에 어떠한 영향을 미치는가를 시대적으로 조명해봄으로써, 음식과 조리위생에 대한 깊은 이해와 가치관 그리고 인류의 건강을 위한 사명감을 가지는 조리인이 될 수 있도록 한다.

■ **전공능력과의 연계성**

상기 교과목은 조리사시험응시를 위한 이론교과로서 조리 관련 모든 분야의 기초교과이다. 학생들은 대학과 산업현장에서 자신의 경험과 지식을 통해서 자신의 전문지식과 기술을 실무에서 사용할 수 있다.

□ **초밥창업일식캡스톤디자인(Sushi start-up capstone design)**

일식의 꽃이라고 불리는 초밥에 대하여 각재료의 성질을 이해하고 기본 재료손질을 습득하여소규모 창업, 초밥전문점, 호텔 등 실무에서 사용되는 실전요리 학습한다.

■ **전공능력과의 연계성**

상기 교과목은 1인 배달 및 소규모 초밥 점포의 창업 능력을 습득하여 실무능력 배양한다.

□ **고급중식조리실습(Advanced Chinese Cuisine)**

동양조리를 바탕으로 응용 상차림 및 코스요리의 특징을 배우며, 중식요리에 적용되는 상급 레시피(RECIPE)를 체계적으로 학습하여 실무적인 능력을 배양한다.

■ **전공능력과의 연계성**

상기 교과목은 중식기능장자격증 취득에 필수교과이며, 중식전문조리식당, 중식외식업체, 뷔페 레스토랑 업체 등의 업장에서 바로 활용이 가능한 교과이다.

□ **빅데이터와글로벌레시피(Big Data & Global Recipe)**

본교과목은 빅데이터를 정의하고 빅데이터를 활용하여 다양한 웹사이트에서 필요한 레시피 자료를 검색하고 분석할 수 있는 방법을 학습한다. 또한 참여 학생들이 인터넷 등에서 공개하는 다양한 언어로 된 레시피제작물을 이해할 수 있는 능력을 함양한다. 상기 교과목은 빅데이터 활용 역량을 높여서 필요한 레시피 자료를 한국어 뿐만 아니라 다양한 현지 언어로 이해하여 글로벌 쉐프역량을 배양하고자한다.

□ **경력개발과취·창업준비 I (Career Prep & Pathways I)**

교과목은 학업을 넘어 경력의 관점에서 기업의 요구사항을 분석하고, 희망 직무를 분석하여 자신의 역량을 향상시키기 위해 실질적인 준비를 시작한다.

**□ 실험조리캡스톤디자인(Experimental Cooking Capstone Design)**

과학적 데이터를 이용한 통한 실험을 통하여 조리의 과학화 및 다양한 조리기법을 탐구하는 과목이다.

**■ 전공능력과의 연계성**

상기 교과목을 통하여, 학생들은 실험조리를 이해하고 배우며 전공 역량을 키울 수 있다. 또한 졸업 후 조리 관련 식품회사 R&D 셰프로 취업 시 실무에 적용가능하다.

**□ 동양면요리실습 (Oriental Noodle Culinary Practice)**

동양면요리실습은 동양 각국의 면요리 조리기술과 식문화적 특성을 학습하는 실습 중심 교과목이다. 일본의 라멘·소바·우동, 중국의 면류·짬뽕·우육면, 동남아의 쌀국수 등 대표적인 동양 면요리의 조리법과 조리원리를 실습하며, 면 반죽·숙성·절단·조리의 전 과정을 이해한다. 또한, 국물(육수) 제조, 소스 조합, 토핑 구성, 식감 조절, 색·향·맛의 조화 등 메뉴 완성도를 높이는 기술을 배우고, 지역별 식문화 비교와 함께 창의적인 면요리 메뉴 개발을 병행한다. 학생들은 이를 통해 식재료 활용력, 조리표준화 능력, 메뉴기획 능력을 향상시키며, 향후 외식산업 및 창업 실무로의 확장 기반을 마련한다.

**■ 전공능력과의 연계성**

본 교과목은 동양조리전공 학생들이 동양 면요리 조리기술의 기초에서 응용까지를 폭넓게 학습하도록 설계된 실무 교과목으로, 조리기술능력, 창의메뉴개발능력, 실무융합능력과 밀접하게 연계되어 있다.

이를 통해 학생들은 면류 조리 시 반죽의 물성 이해, 전분의 호화화 및 탄성 조절, 국물과 소스의 화학적 조화, 영양 균형 고려 메뉴 구성 등의 전문적 역량을 습득한다.

또한, 팀별 메뉴 개발, 시제품 제작, 관능평가, 메뉴 프레젠테이션 등의 실습을 통해 조리품질 향상 능력과 현장 적용력을 강화하며, 향후 일식·중식·아시아식 레스토랑 및 면요리 전문점 창업에 직접 연결되는 실무형 전공능력을 기른다.

**□ 복어조리실습(Puffer Fish Cuisine for Certification)**

조리기능사중 특수요리에 속하는 복어요리에 앞서 자격증을 소지한 사람만이 복어 요리를 할 수 있는 특수성 때문에 복어의 제독 처리 및 복어회, 복어 맑은국, 복어 죽 등 시험에 관련된 복어조리기능사 자격증 취득을 목표로 한다.

**■ 전공능력과의 연계성**

상기 교과목은 복어자격증을 취득하고 복어관련 요리를 습득한다.

**□ 창업중식조리캡스톤디자인(Chinese Cuisine for Start-Up Capstone Design)**

중식조리의 기본 원리를 습득하고, 다양한 중식 조리를 통해 중식 조리의 응용을 익혀 창업에 적용할 수 있는 능력을 기른다.

**■ 전공능력과의 연계성**

상기 교과목은 창업을 위해 필수적인 중식메뉴를 개발하고 피드백을 통하여 실무능력을 향상시킨다.

**□ 경력개발과취·창업준비Ⅱ(Career Prep & PathwaysⅡ)**

앞서 수행한 산업군 분석과 역량 진단을 바탕으로 구체화한 진로 경로를 바탕으로 직무별 맞춤형 이력을 설계하고 직무별 포트폴리오를 시각화하고, 취업전략을 완성한다.

#### □ 영어레시피청취(Listening for Recipes in English)

호텔 및 조리에서 실제 사용되는 조리 영어(Cooking English)와 외국 셰프들의 조리 레시피들을 원어로 청취/이해하며, 그 레시피를 반복 학습하여 조리 레시피와 실제 조리영어를 동시에 숙달하도록 한다.

#### ■ 전공능력과의 연계성

상기 교과목은 기초영어회화를 토대로 국내외 취업 현장실무영어능력 배양을 목표로 한다.

#### □ 주방관리론(Kitchen Management Theory)

동양음식의 생산, 주방설계, 메뉴설계, 주방의 인사 관리 등 외식업소의 핵심인 주방의 정확한 이해와 실습을 통하여 현장에서의 실천력 및 적응도를 향상시킬 수 있도록 한다.

#### ■ 전공능력과의 연계성

상기 교과목은 학생들이 주방에 대한 전반적인 상황을 이해하고 운영 방식을 정할 수 있도록 전문적인 지식과 능력을 키워주는 과목이다. 이로써 학생들 개개인이 주방의 총 책임자인 셰프로서 뿐 아니라 경영자로서의 시각을 갖출 수 있도록 도움을 주는 과목으로, 전문학사와는 다른 차이점을 지닌다.

#### □ 동양카빙실습(Oriental Food Carving Practice)

동양카빙실습은 식재료를 예술적으로 조각하여 시각적 미감을 표현하는 기술을 학습하는 실습 중심 교과목이다. 과일, 채소, 무, 당근, 오이, 호박 등 다양한 재료를 활용하여 조각의 기본기(절삭, 조형, 장식기법)를 익히고, 일식과 중식의 전통 장식요리(가니시, 장식채, 조형채 등)에 응용한다. 또한, 카빙 디자인의 원리, 색채 조화, 공간 구성, 식기와 조화 등 푸드 프레젠테이션(food presentation)의 예술적 요소를 함께 학습하여 조리의 완성도를 높인다. 이를 통해 학생들은 단순한 기술 습득을 넘어 동양 조리의 미학과 창의적 표현력을 발전시키며, 외식현장에서 요구되는 메뉴 시각화 및 상품연출 능력을 함양한다.

#### ■ 전공능력과의 연계성

본 교과목은 동양조리전공 학생들이 조리과 예술적 표현의 융합 능력을 기르는 데 중점을 둔 교과목으로, 창의메뉴개발능력, 실무융합능력, 시각표현능력과 밀접하게 연계되어 있다. 학생들은 다양한 재료의 특성과 질감을 이해하고, 조형미와 색채감각을 활용하여 조리 결과물의 심미적 완성도를 향상시킬 수 있다. 특히, 현장 연출 실습, 테이블 세팅, 작품 전시 및 평가 등의 과정을 통해 푸드아트·외식상품 연출·행사메뉴 디자인 등 외식산업 현장에서 요구되는 창의적 비주얼 기획력을 실질적으로 강화한다. 결과적으로 본 교과목은 조리예술 기반 창의메뉴 기획 및 상품화 능력을 높이는 핵심 실무 교과목으로 자리매김한다.

#### □ 미래설계와사회진출 I (Future Design & Career Transition I)

실제 기업의 채용 전형에 맞춘 서류 전형과 브랜딩 전략을 통해 면접 전형을 집중적으로 훈련하며, 실전에서 즉각 활용 가능한 역량을 준비한다.

#### □ 해외조리영어인터뷰(International Culinary English Interview)

해외기업 및 해외인턴을 꿈꾸는 조리학생들에 특화된 이력서 작성법 및 외국조리직에 대한 조리영어인터뷰를 연습하고 실습하여 취업을 용이하게 한다

#### ■ 전공능력과의 연계성

상기 교과목은 기초영어회화를 토대로 국내외 취업 시 실전영어인터뷰 능력 배양을 목표로 한다.

#### □ 동양간편조리실습(Oriental Quick Cooking Practice)

동양간편조리실습은 간편하면서도 영양적 균형과 맛을 유지할 수 있는 동양식 조리기법을 학습하는 실습 중심 교과목이다. 한국, 중국, 일본, 동남아 등 동양권의 대표적인 간편식 메뉴(덮밥류, 볶음류, 간단 면요리, 찜·구이 등)를 중심으로, 시간·비용·조리공정의 효율화를 중점적으로 다룬다. 학생들은 식재료의 전처리, 저장, 간단 조리법(스피드 조리, 원팬·원볼 조리 등)과 더불어 가정간편식(HMR) 및 외식업 반조리 시스템의 원리를 이해한다. 또한, 건강식단 설계, 영양균형 조합, 간편조리 메뉴개발 및 포장·상품화 기획 등을 실습하여, 변화하는 식문화와 산업 트렌드에 대응할 수 있는 실무능력을 함양한다.

#### ■ 전공능력과의 연계성

본 교과목은 동양조리전공 학생들이 실생활과 외식산업 현장에 적용 가능한 효율적 조리능력을 기르도록 설계된 실무 교과목으로, 조리기술능력, 창의메뉴개발능력, 실무융합능력과 밀접하게 연계되어 있다. 이를 통해 학생들은 시간 단축형 조리법 설계, 표준 레시피 작성, 원가 절감 및 생산성 향상 기법 등을 학습하며, 산업현장에서 요구되는 간편조리 시스템 이해 및 메뉴기획 능력을 강화한다. 특히, HMR 제품 개발 실습, 포장 디자인 기획, 소비자 만족도 평가 등의 활동을 통해 실제 시장 중심의 메뉴 상품화 능력을 기를 수 있다. 결과적으로 본 교과목은 창의적 간편식 개발 및 실무형 메뉴기획 역량을 강화하여, 외식·급식·창업 분야 전반에서 활용 가능한 핵심 실무능력을 배양한다.

#### □ 미래설계와사회진출Ⅱ(Future Design & Career Transition Ⅱ)

성공적인 사회 안착과 지속 가능한 성장을 준비하기 위해 실제 채용과정을 정밀 분석하고, 사회 초년생으로서 겪을 수 있는 변화에 대비한다.

#### <산학실무과정교육교과>

#### □ 스타트업인큐베이팅(Start-up Incubating)

잠재력과 열정을 가진 창업인재를 발굴하여 사업 아이디어 개발에 끝나지 않고 좋은 아이디어에 대하여 사업계획서 작성, 시제품 제작, 창업 등으로 이어지게 하고, 스타트업 벤처기업을 다양하고 전문적인 네트워크와 연결시키며 자금을 지원하는 등 기회의 제공과 경쟁력을 갖춘 인재를 인큐베이팅하는 실전교육 프로그램이다.

#### □ 창업현장실습(Start-up Practice)

창업준비활동을 통해 학습목표 달성이 가능한 경우 창업동아리 활동 등 창업 과정을 학점으로 인정

#### □ 현장실습 I, II, III, IV(Co-op I, II, III, IV)

전공 관련 산업체에서 일정 기간 이상 근무하면서 실제 현장에서 이루어지는 업무를 경험한다. 산업체 현장에서의 업무 내용 및 흐름을 파악하고, 업무해결 방법 및 팀워크에 대해 이해한다. 현장의 주요 업무를 실제 수행함으로써 기본적인 실무능력을 배양하는 데 중점을 둔다.

3학점 이수조건 (실습기간 4주 이상)

#### □ 현장실습 V, VI(Co-op V, VI)

산업체에서 한 학기 동안 계속 근무하면서 실제 현장에서 이루어지는 업무에 전념하도록 한다. 산업체에서 이루어지는 제반 업무를 폭넓고 깊이 있게 수행함으로써 현장 실무지식을 제고하고 더불어 다양한 문제를 독자적으로 해결할 수 있는 능력을 함양한다.

6학점 이수조건 (실습기간 6주 이상)

□ **현장실습Ⅶ,Ⅷ(Co-op Ⅶ,Ⅷ)**

산업체에서 한 학기 동안 계속 근무하면서 실제 현장에서 이루어지는 업무에 전념하도록 한다. 산업체에서 이루어지는 제반 업무를 폭넓고 깊이 있게 수행함으로써 현장 실무지식을 제고하고 더불어 다양한 문제를 독자적으로 해결할 수 있는 능력을 함양한다.

15학점 이수조건 (실습기간 14주 이상)

□ **창업활동실습(Start-up Field Practice)**

창업과 학업의 병행에 따른 어려움을 해소하여 창업으로 인한 학업 중단을 최소화하고 창업 준비활동 및 창업을 한 재학생들의 활동을 학점으로 인정하는 것으로 대학 내에서 실시하는 다양한 분야의 창업아카데미를 이수하고 창업활동에 대한 구체적인 결과물을 제출하여 수료한 활동 및 창업을 통해 학습목표를 달성 하고 제반 규정 및 절차를 준수할 경우 창업교육지원센터 운영위원회의 평가를 통하여 학점으로 인정하는 교과목이다.